閒情偶寄

閒情偶寄十二卷目次

飲饌部

蔬食第一

猪

羊

牛犬

鸡

鵞

鴨

野禽野獸

鰲

蟹

零星水族

附不栽菓食茶酒說

閒情偶寄卷之十二

湖上笠翁李　漁著

壻沈心友因伯
男將芳淑六　仝訂

飲饌部

蔬菜第一

吾觀人之一身眼耳鼻舌手足軀骸件件都不可少其儘可不設而必欲賦之遂爲萬古生人之累者獨是口腹二物口腹具而生計繁矣生計繁而詐僞奸險之事出矣詐僞奸

險之事出而五刑不得不設君不能施其愛育親不能遂其恩私造物好生而亦不能不逆行其志者皆當日賦形不善多此二物之累也草木無口腹未嘗不生山石土壤無飲食未聞不長養何事獨異其形而賦以口腹即生口腹亦當使如魚蝦之飲水蜩螗之吸露儘可滋生氣力而爲潛躍飛鳴若是則可與世無求而生人之患熄矣乃既生以口腹又復多其嗜欲使如谿壑之不可厭多其備

欲又復洞其底裏使如江海之不可塡以致人之一生竭五官百骸之力供一物之所耗而不足哉吾反覆推詳不能不于造物是咎亦知造物于此未嘗不自悔其非但以制定難移只得終遂其過甚矣作法愼初不可草草定制吾輩是編而謬及飮饌亦是可已不已之事其止崇儉嗇不導奢靡者因不得已而爲造物飾非亦當慮始計終而爲庶物弭患如逞一己之聰明導千萬人之嗜欲則匪

特禽獸昆蟲無噍類吾慮風氣所開日甚一日焉知不有易牙復出烹子求榮殺嬰兒以媚權奸如亡隋故事者哉一悞豈堪再悞吾不敢不以賦形造物視作覆車

聲音之道絲不如竹竹不如肉爲其漸近自然吾謂飲食之道膾不如肉肉不如蔬亦以其漸近自然也草衣木食上古之風人能疎遠肥膩食蔬蕨而甘之腹中菜圃不使羊來踏破是猶作羲皇之民鼓唐虞之腹與崇尚

古玩同一致也所怪于世者棄美名不居而故異端其說謂佛法如是是則謬矣吾輯飲饌一卷後肉食而首蔬菜一以崇儉一以復古至重宰割而惜生命又其念茲在茲而不忍或忘者矣

筍

論蔬食之美者曰清曰潔曰芳馥曰鬆脆而已矣不知其至美所在能居肉食之上者祇在一字之鮮記曰甘受和白受采鮮即甘之所從出也此種供奉惟

山僧野老躬治園圃者。得以有之。城市之人。向賣菜傭求活者。不得與焉。然他種蔬食。不論城市山林。凡宅旁有圃者。旋摘旋烹。亦能時有其樂。至于筍之一物。則斷斷宜在山林。城市所產者。任爾芳鮮。終是筍之剩義。此蔬食中第一品也。肥羊嫩豕。何足比肩。但將筍肉齊烹。合盛一簋。人止食筍而遺肉。則肉為魚而筍為熊掌可知矣。購于市者且然。況山中之旋掘者乎。食筍之法多端。不能悉紀。請以兩言概之。曰素宜白水。葷用肥豬。茹齋者食筍。若以他物伴之。香油

和之則陳味奪鮮而筍之真趣沒矣白煮俟熟略加醬油從來至美之物皆利于孤行此類是也以之伴葷則牛羊雞鴨等物皆非所宜獨宜于豕又獨宜于肥肥非欲其膩也肉之肥者能甘甘味入筍則不見其甘而但覺其鮮之至也烹之既熟肥肉盡當去之即汁亦不宜多存存其半而益以清湯調和之物惟醋與酒此製葷筍之大凡也筍之爲物不止孤行並用各見其美凡食物中無論葷素皆當用作調和菜中之筍與藥中之甘草同是必需之物有此則諸味

皆鮮但不當用其查滓而用其精液庖人之善治具
者凡有焯筍之湯悉留不去每作一饌必以和之食
者但知他物之鮮而不知有所以鮮之者在也本草
中所載諸食物益人者不盡可口可口者未必益人
求能兩擅其長者莫過于此東坡云寧可食無肉不
可居無竹無肉令人瘦無竹令人俗不知能醫俗者
亦能醫瘦但有已成竹未成竹之分耳

蕈

求至鮮至美之物于筍之外其惟蕈乎蕈之爲物也

無根無蒂忽然而生蓋山川草木之氣結而成形者也然有形而無體凡物有體者必有渣滓旣無渣滓是無體也無體之物猶未離乎氣也食此物者猶吸山川草木之氣未有無益于人者也其有毒而能殺人者本草云以蛇蟲行之故予曰不然蕈大幾何蛇蟲能行其上況又極弱極脆而不能載乎蓋地之下有蛇蟲蕈生其上適爲毒氣所鍾故能害人毒氣所鍾者能害人則爲清虛之氣所鍾者其能益人可知矣世人辨之原有法苟非有毒食之最宜此物素食

固佳伴以少許葷食尤佳蓋蕈之清香有限而汁之鮮味無窮

蓴

陸之蕈水之蓴皆清虛妙物也予嘗以二物作羹和以蟹之黃魚之肋名曰四美羹座客食而甘之曰今而後無下箸處矣

菜

世人製菜之法可稱百怪千奇自新鮮以至于醃糟醬醋無一不曲盡奇能務求至美獨于起根發軔之

非飲焉不識乎甚哉之其事維何有八字訣云摘之務鮮洗之務淨務鮮之論已悉前篇蔬食之最淨者曰筍曰蕈曰豆芽其最穢者則莫如家種之菜灌肥之際必連根帶葉而澆之隨澆隨摘隨摘隨食其間清濁多有不可問者洗菜之人不過浸入水中左右數漉其事畢矣孰知污穢之濕者可去乾者難去日積月累之糞豈頃刻數漉之所能盡哉故洗菜務得其法併須務得其人以懶人性急之人洗菜猶之乎弗洗也洗菜之法入水宜久久則乾者浸透而易去

洗菜用刷刷則高低曲折處皆可到始能滌盡無遺若是則菜之本質淨矣本質淨而後可加作料可盡人工不然是先以污穢作調和雖有百和之香能敵一星之臭乎噫富室大家食指繁盛者欲保其不食污穢難矣哉

菜類甚多其傑出者則數黃芽此菜萃于京師而產于安肅謂之安肅菜此第一品也每株大者可數斤食之可忘肉味不得已而思其次其惟白下之水芹乎予自移居白門每食菜食葡萄輒思都門食筍食

鮭豆蝦思武陵物之美者猶令人每食不忘況爲適邸授餐之人乎。菜有色相最奇而爲本草食物志諸書之所不載者，則西秦所產之頭髮菜是也。予爲秦客傳食于塞上諸侯，一日脂車將發，見炕上有物，儼然亂髮一卷，謂婢子御髮所遺，將欲委之而去。婢子曰：「不然，群公所餉之物也。」詢之土人，知爲頭髮菜，浸以滾水，拌以薑醋，其可口倍于藕絲鹿角等菜。躡歸餉客，無不奇之，謂珍錯中所未見。此物產于河西，爲值甚賤，凡適

秦者皆爭購異物因其賤也而忽之故此物不至通都見者絕少由是觀之四方異物之中其可貴者不知凡幾焉得人人物色之髮菜之得至江南亦千載一時之至幸也

瓜茄瓠芋山藥

瓜茄瓠芋諸物菜之結而爲實者也實則不止當菜兼作飯矣增一簋菜可省數合糧者諸物是也一事兩用何儉如之貧家購此同于糴粟但食之各有其法煮東瓜絲瓜忌太生煮王瓜甜瓜忌太熟煮茄瓠

利用醬醋而不宜于鹽煮芋不可無物伴之蓋芋之本身無味借他物以成其味者也山藥則孤行並用無所不宜併油鹽醬醋不設亦能自呈其美乃蔬食中之通材也

葱蒜韭

葱蒜韭三物菜味之至重者也菜能芬人齒頰者香椿頭是也菜能穢人齒頰及腸胃者葱蒜韭是也椿頭明知其香而食者頗少葱蒜韭盡識其臭而嗜之者衆其故何歟以椿頭之味雖香而淡不若葱蒜韭

之氣甚而濃濃則為時所爭尚甘受其穢而不辭淡則為世所共遺自薦其香而弗受吾于飲食一道悟善身處世之難一生絕三物不食亦未嘗多食香椿殆所謂夷惠之間者乎

予待三物有差蒜則永禁弗食葱雖弗食然亦聽作調和韭則禁其終而不禁其始芽之初發非特不臭且具清香是其孩提之心之未變也

蘿蔔

生蘿蔔切絲作小菜拌以醋及他物用之下粥最宜

但恨其食後打嗳嗳必穢氣予嘗受此厄于人知人之厭我亦若是也故亦欲絕而弗食然見此物大異葱蒜生則臭熟則不臭是與初見似小人而卒爲君子者等也雖有微過亦當恕之仍食勿禁

芥辣汁

菜有具薑桂之性者乎曰有辣芥是也製辣汁之芥子陳者絕佳所謂愈老愈辣是也以此拌物無物不佳食之者如遇正人如聞讜論困者爲之起倦悶者以之豁襟食中之爽味也予每食必備竊比于夫子

之不撒甚云。

穀食第二

食之養人全賴五穀使天止生五穀而不產他物則人身之肥而壽也較此必有過焉保無疾病相煎壽夭不齊之患矣試觀鳥之啄粟魚之飲水皆止靠一物為生未聞于一物之外又有為之餚饌酒漿諸飲雜食者也乃禽魚之死皆死于人未聞有疾病而死及天年自盡而死者是止食一物乃長生久視之道也人則不幸而為精腆所誤多食一物多

受一物之損傷少靜一時少安一時之澹泊其疾病之生死亡之速皆飲食太繁嗜慾過度之所致也此非人之自誤天誤之耳天地生物之初亦不料其如是原欲利人口腹孰意利之反以害之哉然則人欲自愛其生者即不能止食一物亦當稍存其意而以一物爲君使酒肉雖多不勝食氣即使爲害亦不甚烈耳

粥飯二物為家常日用之需其中機彀無人不曉焉用越俎者強為致詞然有喫緊二語巧婦知之而不能言者不妨代為喝破使姑傳之媳母傳之女以兩言代千百言亦簡便利人之事也先就麤者言之飯之大病在內生外熟非爛即焦粥之大病在上清下淀如糊如膏此火候不均之故惟最拙最笨者有之稍能炊爨者必無是事然亦有剛柔合道燥濕得宜而令人咀之嚼之有粥飯之美形無飲食之至味者其病何在曰挹水無度增減不常之為害也其喫緊

二語則曰粥水忌增飯水忌減米用幾何則水用幾何宜有一定之度數如醫人用藥水一鍾或鍾半煎至七分或八分皆有定數若以意爲增減則非藥味不出即藥性不存而服之無效矣不善執爨者用水不均煑粥常患其少煑飯常苦其多多則瀉而去之少則增而入之不知米之精液全在于水瀉去飯湯者非去飯湯去飯之精液也精液去則飯爲渣滓食之尙有味乎粥之旣熟水米成交猶米之釀而爲酒矣慮其太厚而入之以水非入水于粥猶入水于酒

也水入而酒成鬱鬱其味自可呷乎故善于中饋者挹水時必限以數使其勻不能增滴無可減再加以火候調勻則其爲粥爲飯不求異而異乎人矣

讌客者有時用飯必數家常所食者爲稍精精用何法曰使之有香而已矣予嘗授意小婦預設花露一盞俟飯之初熟而澆之澆遍稍閉拌勻而後入碗食者歸功于穀米誇爲異種而訊之不知其爲襲常五穀也此法秘之已久今始告人行此法者不必滿碗澆遍遍則費露甚多而此法不行于世矣止備一盞

處一隅足供佳客所需而止露以薔薇香櫞桂花三種爲上勿用玫瑰以玫瑰之香食者易辨知非穀性所有薔薇香櫞桂花三種與穀性之香者相若使人難辨故用之

湯

湯即羹之別名也羹之爲名雅而近古不曰羹而曰湯者慮人古雅其名而即鄭重其實似專爲宴客而設者然不知羹之爲物與飯相俱者也有飯即應有羹無羹則飯不能下設羹以下飯乃圖省儉之法非

尙奢靡之法也古人飲酒即有下酒之物食飯即有下飯之物世俗改下飯爲厦飯謬矣前人以讀史爲下酒物豈下酒之下亦從厦乎下飯二字人謂指餚饌而言予曰不然餚饌乃滯飯之具非下飯之具也食飯之人見美饌在前匕箸遲疑而不下非滯飯之具而何飯猶舟也羹猶水也舟之在灘非水不下與飯之在喉非湯不下其勢一也且養生之法食貴能消飯得羹而即消其理易見故善養生者喫飯不可無羹善作家者喫飯亦不可無羹宴客而爲省饌計

者不可無羹即宴客而欲其果腹始去一饌不闕者亦不可無羹何也羹能下飯亦能下饌故也近來吳越張筵每饌必注以湯大得此法吾謂家常自膳亦莫妙于此寧可食無饌不可飯無湯有湯下飯即小菜不設亦可使哺啜如流無湯下饌即美味盈前亦有時食不下嚥予以一赤貧之士而養半百口之家有饌時而無饌日者遵是道也

糕餅

穀食之有糕餅猶肉食之有脯膾魯論云食不厭精

膾不厭細製糕餅者于此二句當兼而有之食之精者米麥是也膾之細者粉麵是也精細兼長始可論及工拙求工之法坊刻所載甚詳予使拾而言之以作製餅製糕之印板則觀者必大笑曰笠翁不拾唾餘今于飲食之中現增一副依樣葫蘆矣馮婦下車請戒其始祇用二語括之曰餻貴乎鬆餅利于薄

麪

南人飯米北人飯麵常也本草云米能養脾麥能補心各有所裨于人者也然使竟日窮年止食一物亦

何其膠柱口腹而不肯兼愛心脾乎予南人而北相性之剛直似之食之强横亦似之一日三飡二米一麵是酌南北之中而善處心脾之道也但其食麵之法小異于北而且大異于南北人食麵多作餅予喜條分而縷晰之南人之所謂切麵是也南人食切麵其油鹽醬醋等作料皆下于麵湯之中湯有味而麵無味是人之所重者不在麵而在湯與未嘗食麵等也予則不然以調和諸物盡歸于麵麵具五味而湯獨清如此方是食麵非飲湯也所製麵有二種一

曰五香麪一曰八珍麪五香膳已八珍餉客畧分豐
儉于其間五香者何醬也醋也椒末也芝蔴屑也焯
筍或煮蕈煮蝦之鮮汁也先以椒末芝蔴屑二物拌
入麪中後以醬醋及鮮汁三物和為一處即充拌麪
之水勿再用水拌宜極勻擀宜極薄切宜極細然後
以滾水下之則精粹之物盡在麪中儘勻咀嚼不似
尋常喫麪者麪則直吞下肚而止咀嚼其湯也八珍
者何雞魚蝦三物之肉曬使極乾與鮮筍香蕈芝蔴
花椒四物共成極細之末和入麪中與鮮汁共為八

醬醋亦用而不列數內者以家常日用之物不得
名之以珍也雞魚之肉務取極精稍帶肥膩者弗用
以麪性見油即散擀不成片切不成絲故也但觀製
餅餌者欲其鬆而不實即拌以油則麪之爲性可知
已鮮汁不用煮肉之湯而用筍蕈蝦汁者亦以忌油
故耳所用之肉雞魚蝦三者之中惟蝦最便屑米爲
麪勢如反掌多存其末以備不時之需即膳已述五
香亦未嘗不可六也拌麪之汁加雞蛋靑一二盞更
宜此物不列于前而附于後者以世人知用者希列

之又同剿襲耳

粉

粉之名目甚多。其常有而適于用者。則惟藕葛蕨菉豆四種。藕葛二物。不用下鍋。調以滚水。即能變生成熟。昔人云。有倉卒客。無倉卒主人。欲爲倉卒主人。則請多儲二物。且卒急救饑。亦莫善于此。駕舟車行遠路者。此是餱糧中首善之物。粉食之耐咀嚼者。蕨爲上。菉豆次之。欲菉豆粉之耐嚼。當稍以蕨粉和之。凡物入口而不能即下。不即下而又使人咀之有味。嚼

之無滓者斯為妙品吾徧索飲食中惟得此二物菉豆粉為湯蕨粉為下湯之飯可稱二耐齒牙遇此殆亦所謂勞而不怨者哉

肉食第三

肉食者鄙非鄙其食肉鄙其不善謀也食肉之人之不善謀者以肥膩之精液結而爲脂蔽障胸臆猶之茅塞其心使之不復有竅也此非予之臆說夫有所驗之矣諸獸食草木雜物皆狡獪而有智虎獨食人不得人則食諸獸之肉是匪肉不食者虎也虎者獸之至愚者也何以知之考諸群書則信矣虎不食小兒非不食也以其癡不懼虎謬謂勇士而

避之也虎不食醉人非不食也因其醉勢猖獗目為勁敵而防之也虎不行曲路人遇之者引至曲路即得脫其不行曲路者非若澹臺滅明之行不由徑以頸直不能回顧也使知曲路必脫先于周行餘之矣虎苑云虎之能搏狗者牙爪也使失其牙爪則反伏于狗矣跡是觀之其能降人降物而藉之為雄者則專恃威猛威猛之外一無他能但[illegible][illegible][illegible]勇無謀者虎是也予究其所以然之故則以

舍肉之外不食他物脂膩塡腸不能生智故也然則肉食者鄙未能遠謀其說不旣有徵乎吾今雖爲肉食作偏然望天下之人多食不如少食無虎之威猛而益其愚與有虎之威猛而自昏其智均非養生善後之道也

猪

食以人傳者東坡肉是也卒急聽之似非豕之肉而爲東坡之肉矣噫東坡何罪而割其肉以實千古饞人之腹哉甚矣名士不可爲而名士遊戲之小術尤

不可不慎也。至數百載而下。糕布等物。又以眉公得名。取眉公糕眉公布之名以較東坡肉三字似覺彼善于此矣。而其最不幸者。則有溷廁中之一物。俗人呼爲眉公馬桶噫馬桶何物而可冠以雅人高士之名乎。予非不知肉味而于豕之一物不敢浪措一詞者。慮爲東坡之續也。即溷廁中之一物。予未嘗不新其製。但蓄之家而不敢取以示人。尤不敢筆之于書者。亦慮爲眉公之續也。

羊

物之折耗最重者羊肉是也諺有之曰羊幾貴難算生折對半熟對半百斤止剩念餘斤編到後來只一段大率羊肉百斤宰而割之止得五十斤迨烹而熟之又止得二十五斤此一定不易之數也但生羊易消人則知之熟羊易長人則未之知也羊肉之為物最能飽人初食不飽食後漸覺其飽此易長之驗也凡行遠路及出門作事卒急不能得食者啖此最宜秦之西鄙產羊極繁土人日食止一餐其能不移腹者羊之力也本草載羊肉比人參黃芪參芪補氣

羊肉補形。予謂補人者羊。害人者亦羊。凡食羊肉者當留腹中餘地。以俟其長。倘初食不節而果其腹。飯後必有脹而欲裂之形。傷脾壞腹。皆由于此。葆生者不可不知。

牛犬

豬羊之後。當及牛犬。以二物有功于世。方勸人戒之之不暇。尚忍爲制酷刑乎。略此二物。遂及家禽。是亦以羊易牛之遺意也。

雞

鷄亦有功之物而不諱其死者以功較牛犬爲稍殺天之曉也報亦明不報亦明不似獻獻犇騏犇牛不耕井犬之吠則不覺也然較鵞鴨二物則犇騏犇無絳濯矣烹飪之刑似宜稍寬于鵞鴨卵之有雄者弗食亟不至斤外者弗食卽不能壽之亦不當遞殀之耳

鵞

鵝鵝之肉無他長取其肥且甘而已矣肥始能甘不肥則同于嚼蠟鵞以固始爲最試其土人則曰豢之

之物亦同于人食人之食斯其肉之肥膩亦同于人也猶之豕肉以金華爲最婺人豢豕非飯即粥故其爲肉也肥而膩然則固始之鵞金華之豕均非鵞豕之美食美之也食能美物奚俟人言歸而求之有餘師矣但援婺人以法彼鵞飼以美食終覺饑飽不時不似固始金華之有節故其爲肉也猶有一間之殊蓋終以禽獸畜之未嘗稍同于人耳雛子得食肥而不擇其斯之謂歟

有告予食鵞之法者曰昔有一人善製鵞掌每豢肥

鵞將殺先熬沸油一盂殺以鵞足鵞痛欲絕則縱入池中任其跳躍已而復擒復縱炮瀹如初若是者數四則其爲掌也豐美甘甜厚可徑寸是食中異品也予曰慘哉斯言予不願聽之矣物不幸而爲人所畜食人之食死人之事償之以死亦足矣奈何未死之先又加若是之慘刑乎二掌雖美入口即消其受痛楚之時則有百倍于此者以生物多時之痛楚易我片刻之甘甜忍人弗爲況稍具婆心者乎地獄之設正爲此人其死後炮烙之刑必有過于此者

事前後不錯爲最有味觀者不覺所謂司空見慣渾閒事矣

鴨

禽屬之善養生者雄鴨是也何以知之知之于人之好尚諸禽尚雌而鴨獨尚雄諸禽貴幼而鴨獨貴長故養生家有言爛蒸老雄鴨功効比參蓍使物不善養生則精氣必爲雌者所奪諸禽尚雌者以爲精氣之所聚也使物不善養生則情竅一開日長而日瘠矣諸禽貴幼者以其洩少而存多也雄鴨能愈長愈肥皮肉至老不變且食之與參蓍比功則雄鴨之善于養生不待考核而知之矣然必俟考核則前此未

之閒也

野禽野獸

野味之遜于家味者以其不能盡肥家味之遜于野味者以其不能有香也家味之肥肥于不自覓食而安享其成野味之香香于草木爲家而行止自若是知豐衣美食逸處安居肥人之事也流水高山奇花異木香人之物也肥則必供刀俎靡有孑遺香亦爲人朶頤然或有時而免二者不欲其兼舍肥從香而已矣

野禽可以時食野獸則偶一嘗之野禽如雉鴈鳩鴿黄雀鵪鶉之屬雖生于野若畜于家為可取之如寄也野獸之可得者惟兔麞鹿熊虎諸獸歲不數得是野味之中又分難易難得者何以其久住深山不入人境蓋穽之入是人往覓獸非獸來挑人也禽則不然如人欲弋而往投之以覓食也食得而禍隨之矣是獸之死也死于人禽之斃也斃于已食野味者當作如是觀惜禽而更當惜獸以其取死之道為可原也

魚

魚藏水底各自爲天自謂與世無求可保永年之不及矣鳥知網罟之奏功較弓矢罝罘爲更捷無事竭澤而漁自有吞舟不漏之法然魚與禽獸之非死同是一命覺魚之供人刀俎似較他物爲稍宜何也水族難蠲而易蕃胎生卵生之物少則一母數子多亦數十子而止矣魚之爲種也似粟千斯倉而萬斯箱皆于一腹焉寄之苟無沙汰之人則此千斯倉而萬斯箱者生生不巳又變而爲恒河沙數至恒河沙數

之一變再變以至千百變竟無一物可以喻之不幾克塞江河而爲陸地舟楫之往來能無恙乎故漁人之取魚蝦與樵人之伐草木皆取所當取伐所不得不伐者也我輩食魚蝦之罪較食他物爲稍輕茲爲約法數章雖難比乎祥刑亦稍差於酷吏

食魚者首重在鮮次則及肥肥而且鮮魚之能事畢矣然二美雖兼又有所重在一者如鱘如鯚如鯽如鯉皆以鮮勝者也鮮宜清煮作湯如鯿如白如鰣如鰱皆以肥勝者也肥宜厚烹作膾烹煮之法全在火

候得宜先期而食者肉生生則不鬆過期而食者肉死死則無味遲客之家他饌或可先設以待魚則必須活養候客至旋烹魚之至味在鮮而鮮之至味又只在初熟離釜之片刻若先烹以待是使魚之至美發洩於空虛無人之境待客至而再經火氣猶冷飯之復炊殘酒之再熱有其形而無其質矣煮魚之水忌多僅足伴魚而止水多一口則魚淡一分司廚婢子所利在湯常有增而復增以致鮮味減而又減者志在厚客不能不薄待庖人耳更有製魚良法能使

鮮肥迸出不失天真遲速咸宜不虞火候者則莫妙于蒸置之鏇內入陳酒醬油各數盞覆以瓜薑及蕈筍諸鮮物緊火蒸之極熟此則隨時早暮供客咸宜以鮮味盡在魚中並無一物能侵亦無一氣可泄眞上着也

蝦

筍爲蔬食之必需蝦爲葷食之必需皆猶甘草之于藥也善治葷食者以焯蝦之湯和入諸品則物物皆鮮亦猶筍湯之利于群蔬筍可孤行亦可並用蝦則

不能自主必借他物爲君若以煮雞之蝦單盛一簋非特華麗必無是事亦且令食者索然惟醉者糟者可供匕箸是蝦也者因人成事之物然又必不可無之物也治國若烹小鮮此小鮮之有裨于國者

鱉

新粟米炊魚子飯嫩薑芽煮鱉裙羹林居之人述此以鳴得意其味之鮮美可知矣予性于水族無一不嗜獨與鱉不相能食多則覺口燥殊不可解一日鄰人網得巨鱉召衆食之死者接踵染指其汁者亦病

數月始瘥予以不嘗食此得免于吞遂得免于死豈性之所在即命之所在耶予一生徵律之事難更僕數乙未科武林鄰家失火三面皆焚而予居無恙已卯之夏遇大盜于虎爪山斷以重貲者得免不則立斃予橐無一錢自分必死延頸受誅而盜不殺至于甲申乙酉之變予避兵山中然亦有特入郭其至幸者纔從家而家焚甫出城而城陷其出生于死皆在斯須倏忽之間噫予何修而得此于天哉報施善地有强爲善而已矣

蟹

予於飲食之美無一物不能言之且無一物不窮其想像竭其幽渺而言之獨於蟹螯一物心能嗜之口能甘之無論終身一日皆不能忘之至其可嗜可甘與不可忘之故則絕口不能形容之此一事一物也者在我則為飲食中之癡情在彼則為天地間之怪物矣予嗜此一生每歲於蟹之未出時即儲錢以待因家人笑予以蟹為命即自呼其錢為買命錢自初出之日始至告竣之日止未嘗虛負一夕缺陷一時

同人知予癖蟹招者餉者皆于此日予因呼九月十月爲蟹秋慮其易盡而難繼又命家人滌甕釀酒以備糟之醉之之用糟名蟹糟酒名蟹釀甕名蟹甕向有一婢勤于事蟹即易其名爲蟹奴今亡之矣蟹乎蟹乎汝與吾之一生殆相終始者乎所不能爲汝生色者未嘗于有螃蟹無監州處作郡出俸錢以供大嚼僅以慳囊易汝即使日購百筐除供客外與五十口家人分食然則入予腹者有幾何哉蟹乎蟹乎吾終有愧于汝矣

蟹之爲物至美而其味壞于食之之人以之爲羹者鮮則鮮矣而蟹之美質何在以之爲膾者膩則膩矣而蟹之真味不存更可厭者斷爲兩截和以油鹽豆粉而煎之使蟹之色蟹之香與蟹之真味全失此皆似嫉蟹之多味忌蟹之美觀而多方蹂躪使之洩氣而變形者也世間好物利在孤行蟹之鮮而肥甘而膩白似玉而黃似金已造色香味三者之至極更無一物可以上之和以他味者猶之以爝火助日掬水益河冀其有裨也不亦難乎凡食蟹者只合全其故

體蒸而熟之貯以冰盤列之几上聽客自取自食剖一匡食一匡斷一螯食一螯則氣與味纖毫不漏出于蟹之軀殼者即入于人之口腹飲食之三昧再有深入于此者哉凡治他具皆可人任其勞我享其逸獨蟹與瓜子菱角三種必須自任其勞旋剝旋食則有味人剝而我食之不特味同嚼蠟且似不成其爲蟹與瓜子菱角而别是一物者此與好香必須自焚好茶必須自斟僮僕雖多不能任其力者同出一理講飲食清供之道者皆不可不知也

謙上客者勢難全體不得已而羹之亦不當所以他物併以資鷄鶩之汁爲湯去其油膩可也

甕中取醉蟹最忌用燈燈光一照則滿甕俱沙此人人知忌者也有法處之則可任照不忌初醉之時不論晝夜俱點油燈一盞照之入甕則與燈光相習不相忌而相能任憑照取永無變沙之患矣此法都門有用之者

零星水族

予擔簦二十年履蹟幾遍天下四海歷其三三江五湖則俱未嘗遺一惟九河未能環繞以其迂僻者多

不盡在舟車可撫之境也。歷水既多。則水族之經食
者自必不少。因知天下萬物之繁。未有繁于水族者。
載籍所列諸魚名。不過十之六七耳。常有奇形異狀
味亦不群。漁人竟日取之。土人終年食之。詢其名
皆不知為何物者。無論其他。即吳門京口諸地所產
水族之中。有一種似魚非魚。狀類河豚而極小者。俗
名斑子魚。味之甘美。幾同乳酪。又柔滑無骨。真至味
也。而本草食物諸書皆所不載。近地且然。況寥廓而
迂僻者乎。海錯之至美。人所艷羨而不得食者。為鯧

之西施舌江瑤柱二種西施舌予既食之獨江瑤柱未獲一嘗為入閩恨事所謂西施舌者狀其形也白而潔光而滑入口咂之儼然美婦之舌但少朱唇皓齒牽制其根使之不留而即下耳此所謂狀其形也若論鮮味則海錯中儘有過之者未甚奇特朵頤此味之人但索美舌而咂之即當屠門大嚼矣其不甚著名而有異味者則北海之鮮鰳味並鰣魚其腹中有肋甘美絕倫世人以在鱘鰉腹中者為西施乳若與此肋較短長恐又有東家西家之別耳

河魨爲江南最尙之物予亦食而甘之但詢其烹飪之法則所需之作料甚繁合而計之不下十餘種且又不可缺一缺一則腥而寡味然則河魨無奇乃假衆美成奇者也有如許調和之料施之他物何一不可擅長奚必假殺人之物以示異乎食之可不食亦可若江南之鰣則爲春饌中妙物食鱘魚及鱘鰉有厭時鰣則愈嚼愈甘至果腹而猶不能釋手者也

不載菓食茶酒說

菓者酒之讐茶者酒之敵嗜酒之人必不嗜茶與菓此定數也凡有新客入座平時未經共飲不知其酒量淺深者但以菓餅及糖食驗之取到即食食而似有踴躍之情者此即茗客非酒客也取而不食及食不數四而即有倦色者此必巨量之客以酒為生者也以此法驗嘉賓百不失一予係茗客而非酒人性似猿猴以菓代食天下皆知之矣訊以酒味則茫然與談食菓飲茶之事則覺井井有條滋滋多味茲既

脩逐飲饌之事則當于二者加詳胡以缺而不脩曰惟其畧也性既嗜此則必大書特書而且為罄竹之書若以寥寥數紙終其崖畧則恐筆欲停而心未許不覺其言之汗漫而難收也且菓可畧而茶不可畧茗戰之兵法富于三畧六韜豈孫子十三篇所能盡其靈秘者哉是用專輯一編名為茶菓志孤行可尾于是集之後亦可至于麴蘖一事予既自謂茫然如復强為置吻則假口他人乎抑强不知為知以欺天下乎假口則仍犯剿襲之戒將欲欺人則耆客可欺

猶人不可與也徧執其所短而與罔罪之師吾能以

者戰戰之乎不若絕口不談之爲愈耳

閒情偶寄卷十三目次

種植部

木本第一

海棠

玉蘭

辛夷

山茶

紫薇

綉毬

紫荆

梔子

杜鵑 櫻桃

藤本第二

閒情偶寄卷之十三

湖上笠翁李　漁著　　壻沈心友因伯　仝訂

男　將舒尉長

種植部

已載群書者片言不贅非補未逮之論即傳自驗之方欲睹陳言請翻諸集

木本第一

草木之種類極雜而別其大較有三木本藤本草本是也木本堅而難痿其歲較長者根深故也藤本之爲根畧淺故弱而待扶其歲猶以年紀草本之根愈淺故經霜輒壞爲壽

止能及歲遲速也者萬物短長之數也欲豈其得先固其根吾于老農老圃之事而得養生處世之方焉人能慮後計長事事求爲木本則見雨露不喜而睹霜雪不驚其爲身也挺然獨立至于斧斤之來則天數也豈靈椿古栢之所能避哉如其植德不力而務爲苟延則是藤本其身止可因人成事人立而我立人仆而我亦仆矣至于木槁其生不爲明日計者彼且不知根爲何物遑計入土之淺

深藏葉之厚薄哉是即草本之流亞也[illegible]豈乏草本之行而反木其天年藤其後凋者哉此造物偶然之失非天地處人待物之常也

牡丹

牡丹得王于群花予初不服是論謂其色其香去芍藥有幾擇其絕勝者與角雌雄正未知鹿死誰手及睹事物紀原謂武后冬月游後苑花俱開而牡丹獨遲遂貶洛陽因大悟曰強項若此得貶固宜然不加

九五之尊奚洗八千之辱乎韓詩夕貶潮陽路八千物生有候葭動以時苟非其時雖十堯不能冬生一穗后嬖人主可詔雞人使晝鳴乎如其有識當盡貶諸卉而獨崇牡丹花王之封允宜肇於此日惜其所見不遠而且倒行逆施誠哉其為武后也予自秦之鞏昌載牡丹十數本而歸同人嘲予以詩有群芳應怪人情熱千里趨迎富貴花之句予曰彼以守拙得貶予載之歸是趨冷非趨熱也茲得此論更發明矣藝植之法載於名人譜帙者纖髮無遺予倘及之又是拾人牙

後矣但有喫緊一着花譜偶載而未之悉者請言之是花皆有正面有反面有側面正面宜向陽此種花通義也然他種猶能委曲獨牡丹不肯通融處以南面即生俾之他向則死此其骯髒不回之本性人主不能屈之謂能屈之乎嘗執此語同人有從其說者予曰匪特士民之家即以帝王之尊欲植此花亦不能不循此例同人詰予曰有所本乎予曰有本吾家太白詩云名花傾國兩相歡常得君王帶笑看解釋春風無限恨沈香亭北倚欄杆倚欄杆者向北則

花非南面而何同人笑而是之斯言得無定論

梅

花之最先者梅菓之最先者櫻桃若以次序定尊卑則梅當王于花櫻桃王于菓猶瓜之最先者曰王瓜于義理未嘗不合奈何別置品題使後來居上首出者不得爲聖人則闢草昧致文明者誰之力歟雖然以梅冠群芳料輿情必協但以櫻桃冠群菓吾恐主持公道者又不免爲荔枝號屈矣姑仍舊貫以免牴牾種梅之法亦備群書無庸贅瞞但言領畧之法而

已花時苦寒既有妻梅之心當籌寢處之法否則衾枕不備露宿為難乘興而來者無不盡興而返即求為驢背浩然不數得也觀梅之具有二山游者必帶帳房實三面而虛其前制同湯網其中多設爐炭既可致溫復備暖酒之用此一法也園居者設紙屏數扇覆以平頂四面設窗盡可開閉隨花所在撑而就之此屏不止觀梅是花皆然可備終歲之用立一小匾名曰就花居花間豎一旗幟不論何花概以總名曰縮地花此一法也若家居所植者近在身畔遠亦

不出眼前是花能就人無俟人爲蜂蝶矣然而愛梅之人缺陷有二凡到梅開之時人之好惡不齊天之功過亦不等風送香來香來而寒亦至令人開戶不得閉戶不得是可愛者風而可憎者亦風也雪助花妍雪凍而花亦凍令人去之不可留之不可是有功者雪而有過者亦雪也其有功無過可愛而不可憎者惟日既可養花又堪曝背是誠天之循吏也使止有日而無風雪則無時無日不在花間布帳紙屏皆可不設豈非梅花之至幸而生人之極樂也哉然而

爲之天者則甚難矣

蠟梅者梅之別種殆亦共姓而通譜者歟然而有此令德亦樂與聯宗吾又謂別有一花當爲蠟梅之異姓兄弟玫瑰是也氣味相孚皆造濃艷之極殆不留餘地待人者矣人謂過猶不及當務適中然資性所在一往而深求爲適中不可得也

桃

凡言草木之花矢口即稱桃李是桃李二物領袖群芳者也其所以領袖群芳者以色之大都不出紅白

二種桃色爲紅之極純李色爲白之至潔桃花能紅李能白一語足盡二物之能事然今人所重之桃非古人所愛之桃今人所重者爲口腹計未嘗究及觀覽大率桃之爲物可目者未嘗可口不能執兩端事人凡欲桃實之佳者必以他樹接之不知桃實之佳佳于接桃色之壞亦壞于接桃之未經接者其色極嬌酷似美人之面所謂桃腮桃靨者皆指天然未接之桃非今時所謂碧桃絳桃金桃銀桃之類也即今詩人所詠畫圖所繪者亦是此種此種不得于名園

不得于勝地惟鄉村籬落之間牧童樵叟所居之地能富有之欲看桃花者必策蹇郊行聽其所至如武陵人之偶入桃源始能復有其樂如僅載酒園亭攜姬院落為當春行樂計者謂賞他卉則可謂看桃花而能得其真趣吾不信也噫色之極媚者莫過于桃而壽之極短者亦莫過于桃紅顏薄命之說單為此種凡見婦人面與相似而色澤不分者即當以花魂視之謂別形體不久也然勿明言至生涕泣

一 李

李是吾家菓花亦吾家花當以私愛變之然不敢也唐有天下此樹未聞得封天子未嘗私庇况庶人乎以公道論之可已與桃齊名同作花中領袖然而桃色可變李色不可變也邦有道不變塞焉强哉矯邦無道至死不變强哉矯自有此花以來未聞稍易其色始終一操涅而不淄是誠吾家物也至有稍變其色冒爲一宗而此類不妝仍加一字以示别者則郁李是也李樹較桃爲耐久逾三十年始老枝雖枯而子仍不細以得于天者獨厚又能甘澹守素李嘗以

色媚人也若仙李之盤根則又與靈椿比壽矣[illegible]
武而不能以著迹永年而已矣

杏

種杏不實者以處子常繫之裙繫樹上便結子纍纍矣初不信而試之果然是樹性喜淫者莫過于杏矣皆名爲風流樹噫樹木何取于人人何親于樹木而契愛若此動乎情也情能動物况于人乎其必宜于處子之裙者以情貴乎專已字人者情有所分而不聚也矣謂此法既驗于杏亦可推而廣之凡樹木之

不實者皆當繫以美女之裳即男子之不能誕育者亦當衣以佳人之褲蓋世間慕女色而愛處子可以情感而使之動者豈止一杏而已哉

梨

予播遷四方所止之地惟荔枝龍眼佛手諸卉為吳越諸郡不産者未經種植其餘一切花菓竹木無一不經葺理獨梨花一本為眼前易得之物獨不能身有其樹為桂梨主人可與少陵不詠海棠同作一[illegible]欠事然性愛此花甚于愛食其菓菓之種類不一[illegible]

食者少而花之耐看則無一不然雪為天上之雪此是人間之雪雪之所少者香此能兼擅其美使人許云梅雖遜雪三分白雪却輸梅一段香此言天上之雪并其輸處不央請以人間之雪為天上解圍

海棠

海棠有色而無香此春秋責備賢者之法否則無香者眾胡盡恕之而獨于海棠是咎然吾又謂海棠不盡無香香在隱躍之間又不幸而為色掩如人生有二技一技稍粗則為精者所隱一衔太長則六藝皆

道悉爲人所不道王羲之善書吳道子善畫此二人者豈僅工書善畫者哉蘇長公不善棋酒豈遂一子不拈一杯不設者哉詩文過高棋酒不足稱耳吾欲證前人有色無香之說就海棠之初放者嗅之另有一種清芬利于鼻觀而不宜于猛嗅使盡無香則蜂蝶過門不入矣何以鄭谷詠海棠詩云朝醉暮吟看不足羨他蝴蝶宿深枝有香無香當以蝶之去留爲證且香之與臭敵國也花譜云海棠無香而畏臭不宜灌糞去此者必即彼若是則海棠無香之說亦可

你說于前而稍白于後矣噫大音希聲大羹不和奚必如蘭如麝撲鼻薰人而後謂之有香氣乎

王禹偁詩話云杜子美避地蜀中未甞有一詩及海棠以其生母名海棠也生母名海棠亏空疎未得其考然恐子美即善吟亦不能物物詠到一詩偶遺即使後人議及父母甚矣才子之難爲也鼎革以前吾鄉杜姓者其家海棠絕勝亏歲歲縱覽未甞或遺甞賦以詩云此花不比別花來題破東君着意培不怪少陵無賦何多情偏向杜家開似可爲少陵解嘲

秋海棠一種較春花更媚春花肖美人秋花更肖美人春花肖美人之已嫁者秋花肖美人之待年者春花肖美人之綽約可愛者秋花肖美人之纖弱可憐者處子之可憐少婦之可愛二者不可得兼必將舉憐而割愛矣相傳秋海棠初無是花因女子懷人不至涕泣灑地遂生此花名爲斷腸花意同一淚也洒之林中即產斑竹洒之地上即生海棠淚之爲物神矣哉

春海棠顏色極佳凡有園亭者不可不備然貧士之

家不能必有當以秋海棠補之此花便于貧士者有
二移根即是不須錢買一也爲地不多墻間壁上皆
可植之性復喜陰秋海棠所取之地皆群花所棄之
地也

玉蘭

世無玉樹請以此花當之花之白者儘多皆有葉色
相亂此則不葉而花與梅同致千幹萬蕊盡放一齊
殊盛事也但絕盛之事有時變爲恨事衆花之開無
不忌雨而此花尤甚一樹好花止須一宿微雨盡皆

變色。又覺腐爛可惜。較之無花。更爲乏趣。群花開謝以時。謝者既謝。開者猶開。此則一敗俱敗。半瓣不留。語云。養花一年。看花十日。爲玉蘭主人者。常有延佇經年。不得一朝盼望者。詎非香國中絕大恨事。故値此花一開。便宜急急玩賞。玩得一日是一日。賞得一時是一時。若初開不玩而俟全開。全開不賞而俟盛開。則恐好事未行。而殺風景者至矣。噫。天何讐于玉蘭。而往往三歲之中。定有一二歲與之爲難哉。

辛夷

辛夷木筆望春花一卉而數異其名又無甚新奇可取名有餘而實不足者此類是也園亭極廣無一不備者方可植之不則當爲此花藏拙

山茶

花之最不耐開一開輒盡者桂與玉蘭是也花之最能持久愈開愈盛者山茶石榴是也然石榴之久猶不及山茶榴葉經霜即脫山茶戴雪而榮則是此花也者具松柏之骨挾桃李之姿歷春夏秋冬如一日殆草木而神仙者乎又况種類極多由淺紅以至深

紅無一不備其淺也如粉如脂如美人之腮如酒客之面其深也如硃如火如猩猩之血如鶴頂之珠可謂極淺深濃淡之致而無一毫遺憾者矣得此花一二本可抵群花數十本惜乎圃隘同芥子諸卉種就不能再納須彌僅取盆中小樹植于怪石之旁噫善善而不能用惡惡而不能去予其郭公也夫

紫薇

人謂禽獸有知草木無知予曰不然禽獸草木盡是有知之物但禽獸之知稍異于人草木之知又稍異

于禽獸漸蠢則漸愚耳何以知之知之于紫薇樹之怕癢知癢則知痛知痛癢則知榮辱利害是夫禽獸不遠猶禽獸之去人不遠也人謂樹之怕癢者只有紫薇一種餘則不然予曰草木同性但觀此樹怕癢卽知無草無木不知痛癢但紫薇能動他樹不能動耳人又問既然不動何以知其識痛癢予曰就人驗之怕癢之人搔之卽動亦有不怕癢之人聽人搔抓而不動者豈人亦不知痛癢乎由是觀之草木之受誅鋤猶禽獸之被宰殺其苦其痛俱有不忍言者人

能以待紫薇者待一切草木待一切草木者待禽獸與人則斬伐不敢妄施而有疾痛相關之義矣

綉毬

天工之巧至開綉毬一花而止矣他種之巧純用天工此則詐施人力似肖塵世所爲而爲者剪春羅剪秋羅諸花亦然天工于此似非無意蓋曰汝所能者我亦能之我所能者汝實不能爲也若是則當畫生一二蹴毬之人立于樹上則天工之鬬巧者全矣其不肯爲此者豈以物可肖而人不足肖乎

紫荊

紫荊一種花之可已者也但春季所開多在少豔發儘其色故刪植之然少枝無葉貼樹生花僻若紫衣少年亭亭獨立但覺窄袍緊袂衣瘦身肥立于翩翩裙屐之中不免代為踧踖

梔子

梔子花無甚奇特予取其仿彿玉蘭玉蘭忌雨而此不忌雨玉蘭齊放齊凋而此則開以次第惜其樹小而不能出簷如能出簷即以之權當玉蘭而補三春

恨事誰曰不可

杜鵑　櫻桃

杜鵑櫻桃二種花之可有可無者也所重于櫻桃者在實不在花所重于杜鵑者在西蜀之異種亦在四方之恒種如名花俱備則二種開時盡有快心而奪目者欲覺餘芳亦愁少暇

石榴

芥子園之地不及三畝而屋居其一石居其一乃榴之大者復有四五株是點綴吾居使不落寞者榴也

盤踞吾地使不得盡栽他卉者亦榴也榴之功罪不幾半乎然賴主人善用榴雖多不爲贅也榴性喜壓就其根之宜石者從而山之是榴之根即山之麓也榴性喜日就其陰之可庇者從而屋之是榴之地即屋之天也榴之性又復喜高而直上就其枝柯之可傍而又借爲天際眞人者從而樓之是榴之花即吾倚欄守戶之人也此芥子園主人區處石榴之法請以公之樹木者

木槿

木槿朝開暮落。其為生也良苦。與其易落。何如弗開。造物生此。亦可謂不憚煩矣。有人曰。不然。木槿者。花之現身說法。以儆愚蒙者也。花之一日。猶人之百年。人視人之百年。則自覺其久。視花之一日。則謂極少而極暫矣。不知人之視人。猶花之視花。人以百年為久。花豈不以一日為久乎。無一日不落之花。則無百年不死之人可知矣。此人之似花者也。乃花開花落之期雖少。而暫猶有一定不移之數。朝開暮落者。必不幻而為朝開午落。午開暮落。乃人之生死。則無一

究不移之數有不及百年而死者有不及百年之中與百年之二三而死者則是花之落也必焉人之死也忽焉使人亦如木槿之為生至暮必落則生前死後之事皆可自為政矣無如其不能也此人之不能似花者也人能作如是觀則木槿一花當與萱草並樹睹萱草則能忘憂睹木槿則能知戒

桂

秋花之香者莫能如桂樹乃月中之樹香亦天上之香也但其缺陷處則在滿樹齊開不留餘地予有惜

桂詩云萬斛黃金碾作灰西風一陣總吹來早知三日都狼藉何不留將次第開盛極必衰乃盈虛一定之理凡有富貴榮華一蹴而至者皆玉蘭之為春光丹桂之為秋色

合歡

合歡蠲忿萱草忘憂皆益人情性之物無地不宜種之然睹萱草而忘憂吾聞其語矣未見其人欲對合歡而蠲忿則不必訊之他人凡見此花者無不解慍成歡破涕為笑是萱草可以不樹而合歡則不可不

栽栽之之法花譜不詳非不詳也以作譜之人非眞能合歡之人也漁人談稼事農父著樵經有約畧其詞而已凡植此花不宜出之庭外深閨曲房是其所也此樹朝開暮合每至昏黃枝葉互相交結是名合歡植之閨房者合歡之花宜置合歡之地如椿萱宜在承歡之所荊棣宜在友于之場欲其稱也此樹栽于內室則人開而樹亦開樹合而人亦合人既爲之增愉樹亦因而加茂此所謂人地相宜者也使居寂寞之境不亦虛負此花哉灌勿太肥常以男女同浴

之水爾一宿而澆其根則花之蕃妍較常加倍此予既驗之法以無心偶試而得之如其不信請同覓二本一植庭外一植閨中一澆肥水一澆浴湯驗其孰盛孰衰即知予言謬不謬矣

木芙蓉

水芙蓉之于夏木芙蓉之于秋可謂二季功臣矣然水芙蓉必須池沼所謂伊人在水一方者不可數得茂叔之好徒有其心而已木則隨地可植況二花之豔相距不遠雖居岸上如在水中謂之秋蓮可謂之

夏蓮亦可即自認爲三春之花東皇未去也亦可凡有籬落之家此種必不可少如或傍水而居屬岸不見此花者非至俗之人即薄福不能消受之人也

夾竹桃

夾竹桃一種花則可取而命名不善以竹乃有道之士桃則佳麗之人道不同不相爲謀合而一之殊覺矛盾請易其名爲生花竹去一桃字便覺相安且松竹梅素稱三友松有花梅有花惟竹無花可稱缺典得此補之豈不天然湊巧亦女媧氏之五色石也

瑞香

茂叔以蓮為花之君子。予爲增一敵國。曰瑞香。乃花之小人。何也。譜載此花一名麝囊。能損花。宜另植。予初不信。取而嗅之。果帶麝味。麝則未有不損群花者也。同列衆芳之中。即有朋儕之義。不能相資相益。而反祟之。非小人而何。幸造物處之得宜。予以不能爲患之勢。其開也。必于冬春之交。是時群花搖落。諸卉未榮。及見此花者。僅有梅花水仙二種。又在成功將退之候。當其鋒也未久。故罹其毒也亦不深。此造物

之求所小人也使易冬春之交而為春夏之交則後王亦幾被褻狎下此者乎唐宋諸名流無不憐香惜色贊以詩詞者皆以蚕春無花得此可擅目囊又但見其佳而未逢其虐耳予借為香國平章焉得不秉公持正寧使一小人怒而欲殺不敢不為衆著予密隄防也

茉莉

茉莉一花單為助粧而設其天生致媚婦人者乎是花皆曉開此獨暮開暮開者使人不得把玩秘之以

待曉粧也是花蒂上皆無孔此獨有孔有孔者非此不能受簪天生以為立脚之地也若是則婦人之粧乃天造地設之事耳植他樹皆為男子種此花獨為婦人既為婦人則當眷屬視之矣妻梅者止一林逋妻茉莉者當徧天下而是也

欲藝此花必求木本藤本一樣着花但苦經年即死視其死而莫之救亦仁人君子所不樂為也木本最難過冬予嘗歷驗收藏之法此花痿于寒者什一斃于乾者什九人皆畏凍而滴水不澆是以枯死此見

遺廢食之法。有避喔遂而經時絕粒。其人尚存者乎。稍煖微澆。大寒即止。此不易之法。但收藏必于暖處。幾罕必不可無澆。不用水而用冷茶。如斯而已。亦勢此花三十年皆爲燥誤。今始識此。以告世人。亦其否極泰來之會也。

藤本第二

藤本之花。必須扶植。扶植之具。莫妙于從前成法之用竹屏。或方其眼。或斜其槅。因作葳蕤柱石。遂成錦綉牆垣。使內外之人。隔花阻葉。碎紫間紅。可望而不可親。此善制也。無奈近日茶坊酒肆。無一不然。有花即以植花。無花則以代壁。此習始于維揚。今且漸及他處矣。市井若此。高人韻士之居。斷斷不應若此。避市井者。非避市井。避其勞勞擾擾之情。錙

銖必較之陋習也見市井所有之物如在市井之中居處習見能移性情此其所以當避也即如前人之取別號每用川泉湖宇等字其初未嘗不新未嘗不雅迨後商賈者流家效而戶則之以致市肆標榜之上所書姓名非川即泉非湖即宇是以避俗之人不得不去之若浼適來縉紳先生悉用齋菴二字極宜但恐用者過多則而效之者又入從前標榜是今日之齋菴未必不是前日之川泉湖

字雖曰名以人重人不以名重然亦賴有之者也巴槃案中者仍之繼起諸公創舊有樂人問櫃花既不用屏豈遂聽其滋蔓于地乎曰不然屏仍其故制畧新之雖不能保發日之市廛不又變為今日之圜圓然新得一日是一日與得一時是一時但願貿易之人併性情風俗而變之變亦不求盡變市井之念不可無壟斷之心不可有覓應得之利謀有道之生即是人間大隱若是則高人韻士皆樂

閒趣述游矣。復何勞餘鍬為。足避叢花屏之製有甚。刻于蘇寧之家。

薔薇

結屏之花。薔薇居首。其可愛者。則在富于種而不一其色。大約屏間之花。貴在五彩繽紛。若上下四旁皆一其色。則是佳人忝作之繡。庸工不繪之圖。列于亭齋。有何意致。他種屏花。若木香酴醾月月紅諸本。族類有限。為色不多。欲其相間。勢必求助他種。薔薇之苗裔極繁。其色有赤。有紅。有黃。有紫。甚至有黑。即紅

之一色又判數等有大紅深紅淺紅肉紅粉紅之異屏之寬者盡其種類所有而植之使條梗蔓延相錯花時爛熳可傲步幛于石崇然徵名考實則皆薔薇也是屏花之富者莫過于薔薇他種衣色雖妍終不免于捉襟露肘

木香

木香花密而香濃此其稍勝薔薇者也然結屏單靠此種未免冷落勢必依傍薔薇薔薇宜架木香宜棚者以薔薇條幹之所及不及木香之蓊鬱也木香作屋

薔薇作垣二三者各盡其長主人亦均收其利矣

酴醾

酴醾之品亞于薔薇木香然亦屏間必需之物以其花候稍遲可續二種之不繼也開到酴醾花事了每憶此句情興爲之索然

月月紅

俗云人無千日好花難四季紅四季能紅者現有此花是欲彌俗言之失也花能彌俗言之失何人情反聽其驗乎縁屏之花此爲第一所苦者樹不能高故

緋者名蘡薁然亦復有用短之法爲夾背者人
罕道而藏者也法在屏制之第三幅此花有紅白及
淡紅三本結屏者須合植

此花又名長春又名鬥雪又名勝春又名月季予於
種種之外復增一名曰斷續花花之斷而能續續而
復能斷者只有此種因其斷斷續續開不紊繁留爲可繼故能
綿邈若此其餘無物之不能續者非不能續正以其
不能斷耳

姊妹花

花之命名莫善于此一蓓七花者曰七姊妹一蓓十花者曰十姊妹觀其淺深紅白確有兄長娣幼之分殆楊家姊妹現身乎予極喜此花二種並植彙其名爲十七姊妹但怪其蔓延太甚溢出屏外雖日刈月除其勢猶不可遏豈黨與過多釀成不戢之勢歟此無他皆同心不妒之過也妒則必無是患矣故善禦女戎者妙在使之能妒

玫瑰

花之有利于人而無一不爲我用者芰荷是也花之

有利于人而我無一不為所奉者玫瑰是也茉莉利人之說見于本傳玫瑰之利同于茉莉而令人可親可溺不忍暫離則又過之群花止能娛目此則口眼鼻舌以至肌體毛髮無一不在所奉之中可囊可食可嗅可觀可插可戴是能忠臣其身而又能媚子其術者也花之能事畢于此矣

素馨

素馨一種花之最弱者也無一枝一莖不需扶植予嘗謂之可憐花

凌霄

藤花之可敬者。莫若凌霄。然望之如天際真人。卒急不能招致。是可敬亦可恨也。欲得此花。必先蓄奇石古木以待。不則無所依附而不生。生亦不大。予年有幾。能爲奇石古木之先輩而蓄之乎。欲有此花。非入深山不可。行當即之以舒此恨。

真珠蘭

此花與葉並不似蘭。而以蘭名者。肖其香也。即香味亦稍別。獨有一節似之。蘭花之香。與之習處者不覺

驟過始聞之疎而復親驟聞之是花亦然此其所以名蘭也閩粤有木蘭樹大如桂花亦似之名不附蘭而附蘭者亦以其香體而不露耐久聞而不可厭故耳凡人驟見而即覺其可親者乃人中之玫瑰非友中之芝蘭也